

1 МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

✚ Метою фахової практики є одержання професійних навичок оволодіння технологіями виробництва харчових продуктів, вміння керувати складними процесами на підприємствах переробної галузі удосконалювати прогресивні технології переробки продуктів харчування.

✚ Завдання фахової практики – закріплення знань, набутих здобувачами у процесі навчання у вищому навчальному закладі, на основі вивчення роботи підприємства, на якому здобувачі проходять практику, а також оволодіння виробничими навиками і сучасними методами праці, набуття досвіду організаційної роботи у трудових колективах.

✚ Для досягнення поставленої мети практики в умовах діючих виробництв необхідно вивчити:

- структуру підприємства;
- систему постачання сировини;
- приймання сировини;
- зберігання сировини до переробки ;
- виробничі процеси і технологічні лінії в окремих цехах і відділеннях для виявлення «вузьких» місць, і їх усунення;
- схеми та технологічні режими окремих процесів;
- роботу обладнання у відповідності до вимог технологічного процесу;
- структуру заводської лабораторії;
- використання нормативних документів у виробництві;
- організацію хіміко-технологічного та мікробіологічного контролю;
- характеристику виробництва та його техніко-економічні показники;
- засоби забезпечення на виробництві заходів з охорони навколишнього середовища та охорони праці;
- зберігання та реалізацію готової продукції.

Виконання фахової практики передбачає формування та розвиток у здобувачів інтегральної, загальних і спеціальних (фахових) компетентностей.

Інтегральна компетентність: Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 4. Здатність діяти соціально, відповідально та свідомо.

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 7*. Здатність створювати технологічні інновації для виробництва харчових продуктів.

По завершенню фахової практики здобувачі повинні опанувати програмні результати навчання відповідно до діючого стандарту вищої освіти та освітньо-професійної програми:

РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і не фахівців.

РН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

РН 12*. Розробляти та впроваджувати інновації у технологіях виробництва харчових продуктів.